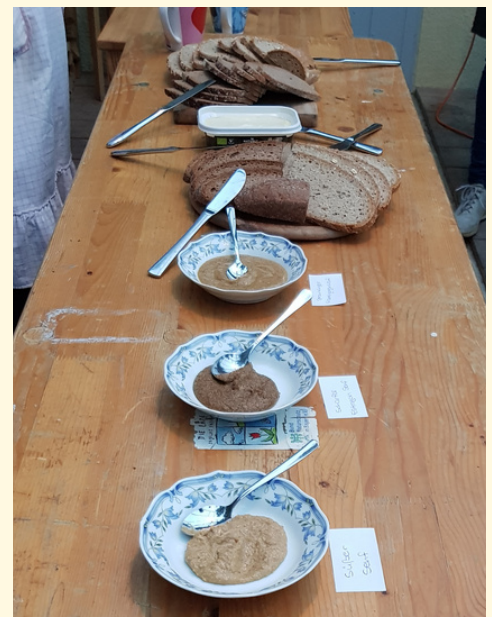


ZUKUNFTS-REZEPT

SÜBER SENF MENGE FÜR CA. 200 ML

Zutaten

- 50 g gelbe Senfkörner
- 2-3 EL gelbes Senfmehl
- 2 EL (brauner) Zucker oder Honig
- 4 EL Branntweinessig 5%
- 1 Prise Salz
- Ca 130 ml Wasser (vor Abfüllen Konsistenz eher flüssiger einstellen, zieht nach!)
- 2 Gewürznelken ganz oder gemahlen
- 1/2 TL Koriandersamen
- 1 Stück Zitronenschale ca. 3 cm lang
- 2 EL Honig



Zubereitung

Senfkörner in Pfanne leicht rösten, bis diese knistern. Etwas abkühlen dann im Mörser grob zerkleinern und mit Senfmehl mischen. Essig mit 200 ml Wasser, Nelken, Koriander, Zucker und Zitronenschale in kleinem Topf aufkochen und auf ca. 75 ml (5 EL) reduzieren. Auf unter 45 °C abkühlen lassen und dann durch ein Sieb zur Senfmehl-Mischung begeben. Der Senf sollte nicht zu fest sein, da er noch nachzieht. Evtl. noch Wasser begeben. Muss nun 2 Wochen im Kühlschrank reifen.